

# **Bosanski burek**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Tijesto:**

- **600 g**brašna
- **oko 290 ml**vode
- **pola kašicicesoli**
- **par kašikaulja**
- **par kašikabrašna** (za posip)

### **Nadjev:**

- **600 g**mljevene junetine
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicebibera**
- **1 kriškahljeba** (bajatog)
- **100 ml**vode
- ulje

## **Priprema**

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ovisno od vrste brašna, trebat će vam malo više ili manje vode (orientaciono 290 ml). Mijesiti nekih 5 minuta; oblikovati kuglu tijesta, posuti brašnom, pa ostaviti da "odmori". Šniti hljeba odstraniti koru, pa sredinu prelitи vodom. Ostaviti par minuta, pa dodati mljevenom mesu; sve dobro sjediniti. Dodati sitno sjeckan luk, so i mnoogo bibera, pa promješati. Na stolnjak posuti malo brašna, pa staviti tijesto. Ja razvijam tijesto na velikom stolu (ako je manji, tijesto podijelite na dvije loptice)! Razvaljati oklagijom, pa premazati uljem. Ostaviti nekih 5 minuta, pa pažljivo povlacići tijesto od centra, prema

krajevima, da bude što tanje. Na jedan kraj rasporediti trecinu nadjeva, pa pažljivo zarolati. Zarolani dio prerezati nožem. Zaviti pitu u uljem premazanom plehu. Postupak ponoviti još dva puta, dok se sastojci utroše. Premazati uljem.

Peci burek na 200 C nekih 35-40 minuta (ovisno od pecnice). Prokuhati 100 ml vode, parce putera i so, pa preliti pecen burek. Vratiti u pecnicu još par minuta.

Poslužiti toplo, najbolje uz jogurt ili salatu!

### **Savet**